

現地調査チェックリスト

プロジェクト名： _____ 所在地： _____

調査日： _____ 天候： _____

調査メンバー： _____

連絡先： _____ 備考： _____

このチェックリストは、20FTコンテナ2台で作る小型カフェ（客席あり・1～2人才ペ）を想定した実務用です。地域や規模により要件が変わるため、最終判断は必ず所管窓口で確認してください。

A. 敷地と周辺環境（まずは立地の勝ち筋）

- ☐ 最寄り動線（駅・駐車場・遊歩道）から店舗入口までの導線を実際に歩いて確認した
- ☐ 視認性（道路から看板が見える距離、車速、死角、夜間照明）を確認した
- ☐ 近隣の業態と客層（観光・通勤・住民・学生）を観察し、ピーク時間帯を仮説化した
- ☐ 騒音源（幹線道路、工場、学校、海風の風切り音）と静けさの時間帯を確認した
- ☐ 匂い源（飲食、排水溝、畜舎、海藻等）と風向きの関係を確認した
- ☐ 日照と影（冬至を想定、周辺建物・樹木の影）を確認した
- ☐ 風（卓越風、強風、ビル風、海風）と雨の吹き込み方向を確認した

B. 設置と工事性（運べるか、置けるか、吊れるか）

- ☐ 搬入経路の幅員・高さ制限・電線/枝・曲がり角のRを確認した
- ☐ クレーン設置位置（地耐力、アウトリガー、旋回範囲）を現地で想定した
- ☐ 20FT 2台の仮置きスペース（待機場所、通行確保）を確認した
- ☐ 設置レベル（GL差、排水勾配、周辺との段差）を測った/概算した
- ☐ 基礎計画の前提（地盤、既存舗装、転圧状況）を確認した
- ☐ 近隣への工事影響（騒音、通行止め、粉塵、作業時間）を説明できる材料を集めた

C. インフラ（電気・水・排水・通信）

- ☐ 電気容量の当たりを把握した（単相/三相、引込位置、分電盤までの距離）
- ☐ 給水の取り出し位置と口径、メーター位置、冬期凍結リスクを確認した
- ☐ 排水の接続先（下水/浄化槽）と高低差、グリストラップ設置余地を確認した
- ☐ 雨水排水の流れ（豪雨時に溜まる場所、側溝の詰まり）を確認した
- ☐ ガスの要否（電化でいく/ガス併用）を方針化し、供給手段を確認した
- ☐ 通信（光回線の引込可否、電波状況、バックアップ回線）を確認した

現地調査チェックリスト

D. 法規と許認可の当たり（早めに地雷を避ける）

- ☐ 用途地域・建ぺい率・容積率・高さ制限の当たりを確認した
- ☐ 防火地域/準防火の区分と、求められる仕様の当たりを確認した
- ☐ 道路条件（接道、セットバックの要否）を確認した
- ☐ 看板設置の規制（屋外広告物）を確認した
- ☐ 必要な窓口（建築、保健所、消防、上下水、電力）を洗い出した

E. カフェ運用の目線（テイクアウトと客席の両立）

- ☐ 行列が溜まる位置（入口前、テイクアウト窓前）が通行を邪魔しないか確認した
- ☐ テイクアウト客の待機場所（雨・日差し回避、ベンチ等）を想定した
- ☐ 外部席の候補（屋根下デッキ等）が成立する場所を探した
- ☐ ゴミ・灰皿・犬連れ等のルールを現地文化に合わせて設計できそうか確認した
- ☐ 近隣クレームの種（音、匂い、夜間照明、駐車）を事前に想像した

追加メモ（現場で気づいたこと、写真番号、ToDo）

1～2人オペ 動線設計チェックリスト

プロジェクト名： _____ 所在地： _____

調査日： _____ 天候： _____

調査メンバー： _____

連絡先： _____ 備考： _____

このチェックリストは、20FTコンテナ2台で作る小型カフェ（客席あり・1～2人オペ）を想定した実務用です。地域や規模により要件が変わるため、最終判断は必ず所管窓口で確認してください。

A. 客動線（迷わせない、詰まらせない）

- ☐ 入口から注文口までの導線が自然で、迷うポイントがない
- ☐ 行列が伸びても客席・トイレ・受け渡し口を塞がない
- ☐ 注文口と受け渡し棚（セルフピックアップ）を分離できている
- ☐ モバイルオーダー受け取りの導線が、会計待ちと衝突しない
- ☐ 退店動線が入口と喧嘩しない（すれ違い幅を確保）
- ☐ テイクアウト客が店内に深く入りすぎない設計になっている

B. スタッフ動線（1人でも回る、2人でもぶつからない）

- ☐ レジ立ち位置から、抽出機器・冷蔵・製氷・受け渡し棚に最短で届く
- ☐ 洗い場が動線の最奥かつ邪魔にならず、戻り動線が短い
- ☐ 仕込み台とストックが近く、ピーク時に補充が破綻しない
- ☐ 2人オペ時の交差点（ぶつかる場所）を図面上で潰せている
- ☐ ゴミ分別と回収導線が、客動線から隠れている/短い
- ☐ 開店準備と閉店清掃の動線がシンプル（掃除道具の置き場がある）

C. 厨房ゾーニング（機器より順番が大事）

- ☐ 注文 抽出 仕上げ 受け渡しが一筆書きになる配置
- ☐ 冷蔵・冷凍の扉前に立てる余白があり、同時作業が可能
- ☐ ドリンクと軽食の作業が干渉しない（同じ台を奪い合わない）
- ☐ 給気と排気の計画があり、夏の厨房熱に負けない前提がある
- ☐ グリストラップ・シンク周りのメンテナンススペースが確保できる
- ☐ バックヤードに段ボール・消耗品が溢れない容量がある

D. 客席計画（回転席と滞在席を混ぜる）

- ☐ 店内席の基本レンジ（12-20席程度）を想定し、過剰に詰めていない
- ☐ 窓際カウンター等の滞在席と、2人席などの回転席を混在させている

1～2人オペ 動線設計チェックリスト

D. 客席計画（回転席と滞在席を混ぜる）（続き）

- ☐ 椅子を引くスペースと通路幅が確保され、配膳・清掃がしやすい
- ☐ 電源席や荷物置きなど、滞在の快適性が局所的に用意されている
- ☐ 外部席（屋根下デッキ等）を設ける場合、雨天動線と清掃導線が成立する

E. ピーク時シナリオ（この3分で店は決まる）

- ☐ ピーク10分を想定し、同時注文数・同時受け渡し数を仮置きした
- ☐ 行列が伸びたときのオペ（注文列の整理、受け渡し棚の運用）を決めた
- ☐ 受け渡し棚に置ける面積と、呼び出し方法（番号/名前）を決めた
- ☐ トラブル時（機器停止、在庫切れ、清掃）に逃げ道がある

追加メモ（現場で気づいたこと、写真番号、ToDo）

保健所・消防 事前相談 持ち物リスト

プロジェクト名： _____ 所在地： _____

調査日： _____ 天候： _____

調査メンバー： _____

連絡先： _____ 備考： _____

このチェックリストは、20FTコンテナ2台で作る小型カフェ（客席あり・1～2人オペ）を想定した実務用です。地域や規模により要件が変わるため、最終判断は必ず所管窓口で確認してください。

A. 事前相談に持っていく共通資料（最短で話を進める）

- ☐ 計画概要メモ（所在地、用途:カフェ、客席数、営業時間、オペ人数、テイクアウト比率）
- ☐ 敷地図/配置図（入口位置、行列想定、搬入・ゴミ置場の想定）
- ☐ 平面図（客席、厨房、バックヤード、トイレ、手洗い、出入口、窓位置）
- ☐ 立面図・断面図（天井高、換気ダクト、排気位置、外部デッキ屋根等）
- ☐ 設備概要（電気容量、給排水系統、グリストラップ、給気・排気の方針）
- ☐ 機器リスト（エスプレッソマシン、グラインダー、製氷、冷蔵、食洗、IH/ガス等）
- ☐ 写真やイメージ（仕上げ、カウンターサービス、受け渡し棚の運用）

B. 保健所向け（飲食店営業許可の確認ポイント）

- ☐ 手洗い（スタッフ用）の位置、動線、必要設備（石けん、ペーパー等）
- ☐ シンクの数と用途（食材用、器具用等）、作業区画の考え方
- ☐ 床・壁・天井の仕上げ（清掃性、耐水性）を説明できる資料
- ☐ 換気計画（厨房の排気、給気、臭気の流れ）を説明できる図
- ☐ 給排水の接続先（下水/浄化槽）と、グリストラップの仕様
- ☐ ゴミ保管場所と回収頻度（害虫対策を含む）
- ☐ 提供するメニューの概要（加熱の有無、生ものの有無、製造行為の範囲）
- ☐ 質問メモ: 必要な図面尺度、審査の流れ、申請のタイミングと必要日数

C. 消防向け（届出と設備の確認ポイント）

- ☐ 用途・面積・客席数の整理（消防の扱いが変わる境界を確認するため）
- ☐ 出入口と避難経路（有効幅、段差、誘導の考え方）を示した平面図
- ☐ 火気設備の有無（ガス、IH、焙煎機等）と配置、離隔の考え方
- ☐ 消火器の種類と本数の想定、設置位置
- ☐ 警報設備・誘導灯等の要否を確認するための資料
- ☐ 防火区画・内装制限の当たり（地域区分や規模で変わる点を質問）
- ☐ 質問メモ: 事前協議で見られるポイント、必要な届出、完了検査の流れ

保健所・消防 事前相談 持ち物リスト

D. 当日に聞くべき質問テンプレ（この場で宿題を減らす）

- ☐ この計画規模で、必要な申請・届出は何か（提出先と順番）
- ☐ 図面で最低限必要なものは何か（尺度、記載事項）
- ☐ 設備で先に決めるべきものは何か（換気、排水、火気、電気容量）
- ☐ 工期と審査の標準期間はどの程度か（繁忙期の注意点）
- ☐ 現場写真やイメージ資料は有効か（判断が早くなる資料は何か）

追加メモ（現場で気づいたこと、写真番号、ToDo）